49e Année. — N° 10. 6 Mars 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Le 19637 Castel (avec une planche en couleurs) ; — Sur le Grand Noir 229
L. D. et **L. R.** — Nécrologie : M. Louis Linas 233
H. S. — Syndicat national des Bouilleurs de cru (Section viticole) 233
Yves Lamau. — Les appareils de motoculture en 1932 (suite) 234
J. B. — Les surprises du blocage 241
P. A. — Situation viticole en Algérie 243
N. — Situation viticole au Maroc 244
Frank J. Taylor. — Questions diverses : Tribulations des vins d'Amérique 245
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Essais de tracteurs viticoles 247
Chemins de fer.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le **Progrès agricole et viticole** n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

Le 19637 Castel

(avec une planche en couleurs

M. Degrully a fait connaître, dans sa dernière chronique, les renseignements venus de toutes parts sur ce cépage ; ils sont généralement favorables.

M. Castel de la Reille, qui le connaît depuis longtemps, envisage sa culture d'un point de vue nouveau, sur lequel l'attention a déjà été appelée dans ce journal : l'utilisation de cépages produisant peu, mais donnant des vins de haute qualité, soit comme saveur, soit comme degré et couleur.

Et voici ses vues sur ce sujet :

« J'ai lu avec beaucoup d'intérêt dans le *Progrès Agricole* votre article « Pour la qualité ». Vous passez l'inspection, avec des notes très justes, de nos cépages teinturiers et du Cinsaut, et vous ne trouvez pas suffisantes leurs qualités de goût.

Toutes questions mises à part, de climat, d'adaptation, etc., aucun des cépages que vous nommez ne mérite, à mon humble avis, d'être propagé.

D'après les lois actuelles, toute vigne, tout vignoble qui produira plus de 60 hectos à l'hectare, aura le surplus bloqué. Il est donc inutile de produire plus de 60 hectos à l'hectare. Mais on pourrait rattraper la quantité d'hectos perdus par l'augmentation du degré du vin. Il faudrait donc trouver un cépage, donnant de 50 à 60 hectos à l'hectare avec un vin de degré x le plus élevé possible et d'un goût tel *qu'un verre en appelle impérieusement*

un autre. Si ce cépage est un bon teinturier, il pourrait être doublement le nôtre, pour sacrifier peut-être à la mode ainsi que vous l'expliquez d'une façon très humoristique.

Ce cépage, vous le connaissez, mais je comprends fort bien que vous ne puissiez pas encore le citer, ni le recommander. C'est le 19637 de Castel que vous avez cependant cité dans le numéro du 3 janvier en écrivant qu'il donnait du Bourgogne en Bourgogne et du Châteauneuf-du-Pape à Carcassonne.

Je n'en ai pas beaucoup en production : 700 souches qui ont 10 ans.

Une partie se trouve en terrain très sec, une autre en terrain léger, une autre en terrain de moyenne consistance. Il est partout sur ses racines ; en terrain très sec, sa végétation est moindre, mais il résiste encore assez bien à l'insecte. En terrain de moyenne consistance les pieds (quelques-uns) qui sont greffés sont moins beaux que les directs. Je n'ai jamais sulfaté ni les uns ni les autres, même il y a deux ans, lorsque le mildiou était si intense. Vous connaissez son vin. Au pressoir, le marc rend une proportion de jus que je n'ose pas citer tellement elle est élevée. Pour avoir beaucoup de finesse, il faut le vinifier en rosé ; et même ainsi, le vin est encore teinturier. Vinifié avec les grains, il dépasse tous les teinturiers connus comme puissance colorante. Il mûrit au 15 août.

Et devant toutes ces considérations, au moment où je suis de planter 2 hectares et demi sur grand défoncement, je me demande si je ne ferais pas bien d'adopter 19637, qui donne de 14 à 16 degrés, avec tous les avantages que je vous ai cités. J'y suis encouragé par un négociant en vins de la ville, qui le connaît bien, mais je voudrais aussi avoir votre avis, je compte sur votre amabilité pour me la donner.

J'entrevois que la vérité est sur ce cépage, mais je n'ai pas la hardiesse d'oser le propager en grand ».

L. Castel de La Reille.

Les qualités indiquées dans cette lettre sont bien réelles. Les haut degrés sont fonction de la production pour un même cépage. Or 19637, jusqu'ici, à plutôt peu produit, conduit à la taille ordinaire, courte ; à la taille longue sur fil de fer, il donnerait évidemment davantage, mais alors le degré serait-il le même ? Il est vraisemblable que non. Des productions de 100 hectolitres ont, paraît-il, été réalisées. Ce ne devait plus être du Châteauneuf du Pape.

A l'Ecole, ce P. D. existe dans un champ depuis cinq ans. Il est conduit à la taille longue, partie greffée sur Riparia et sur Rupestris, partie, comme toujours, franche de pied. Le terrain est très phylloxéré ; les gallicoles, qui deviennent des radicicoles, y sont parfois si nombreux que les feuilles de certains hybrides, recroquevillées, tombent de bonne heure, comme s'il s'agissait du mildiou tardif. Mais cela est rare. Le terrain est calcaire et, par endroits, suffisamment pour produire la chlorose.

Eh bien, dans ces conditions, 19637 est très beau greffé. Ce qui peut lui être reproché, c'est une vigueur excessive, il domine presque tous les autres hybrides ses voisins. Pas de thyllose ; il a donc ce

qu'on appelle une bonne affinité pour les deux porte-greffes sur lesquels il est placé.

Franc de pied, il est moins puissant, mais encore assez beau. Cela peut tenir à ce que, sur ses propres racines, il est en retard d'au moins un an sur les greffes dont les sujets occupaient le terrain un an plus tôt.

Cela peut tenir aussi à ce qu'en 1929, il a été touché par la chlorose.

Enfin, ses racines ne sont pas indemnes ; elles portent des tubérosités peu nombreuses, mais assez pénétrantes. En tout cas, il est beaucoup moins piqué que d'autres producteurs directs.

Il serait peut-être imprudent de le cultiver franc de pied dans les terres peu profondes, sèches, caillouteuses ou argileuses se fendillant ; mais dans les terres profondes, franches, plutôt fraîches, il doit avoir une durée suffisante.

Il n'a jamais reçu ni sulfatage, ni soufrage, comme ses voisins.

Le feuillage et les grappes ont été attaqués par le mildiou assez fortement en 1930, année où la maladie a sévi avec une intensité extraordinaire aux environs de Montpellier. Dans l'Aude, d'après M. Castel de la Reille, il est resté presque indemne. En somme, en année sèche, il peut se passer de traitement, comme il s'en passe à Montpellier ; en saison ou région pluvieuse, il convient de le surveiller de près et de lui appliquer, pour sauver la récolte, un ou deux traitements visant spécialement les grappes.

La grappe est bien celle qui est reproduite dans la planche en couleurs ci-jointe. Elle est quelquefois moins tassée, avec des trous de-ci, de-là, ce qui contribue à réduire la production. Cette partielle coulure est-elle la conséquence de l'excessive vigueur, ou bien d'une conformation défectueuse des organes floraux, assez fréquente chez les hybrides ? Dans le premier cas, il est facile de l'atténuer ou de l'éviter par un rognage à la floraison supprimant les sept ou huit feuilles du sommet ; seulement le vin sera un peu moins alcoolique : la coulure, quand elle n'est pas excessive, *fait* la qualité.

M. Degrully, qui en déguste surtout les vieilles bouteilles, trouve au vin une ressemblance avec le Châteauneuf du Pape. Le vin de 1931, n'est pas encore du Châtauneuf. Mais il est très beau. Sa couleur est d'un beau rouge vif, l'acidité en acide sulfurique étant 6.20. Elle a sensiblement l'intensité de 12 Aramons, ce qui est beaucoup. Le degré alcoolique est de 14°5. Il y a là quelque chose de curieux : un haut degré correspondant à une haute acidité. Etendu de 12 fois son volume d'eau, ce vin reste encore d'un rouge presque franc.

Saveur neutre, pas la fadeur du Rupestris.

Ce cépage, comme le dit M. Castel de la Reille, résout sans frais

les questions soulevées par la Loi Viticole ; il la supprime même. Avec lui, pas de blocage ; pas de concentration non plus, puisque le vin est concentré même au delà du point fixé par la loi ; pas de distillation, libre ou non, ni de vinage à la cuve ou autrement ; plus de sucrage. Il supprime aussi toutes dissensions entre le Midi-Est et le Midi-Sud. Seul le syndicat naissant des Bouilleurs de crus pourrait légitimement se plaindre.

Sur le Grand Noir

Nous avons reçu la lettre suivante :

Je lis votre article du *Progrès Agricole* de ce jour et me permets de protester contre vos appréciations au sujet du Grand Noir.

Cet hybride de Mourvèdre et de Petit-Bouschet a d'éminentes qualités.

Production moyenne, mais très régulière.

Très bon vin, bouqueté, apprécié des négociants expérimentés.

Belle couleur égalant l'Alicante-Bouchet lorsque le Grand Noir est vendangé bien mûr.

Débourrage tardif, tissus du bourgeon très résistants aux gelées printanières.

Peau du grain épaisse et résistante, mettant le raisin à l'abri total de la cochylis et de l'eudémis.

Bois dur non attaqué par la cochenille (alias fumagine).

Vous avez appelé vous même le Grand Noir dans un article du *Progrès*, il y a plusieurs années (je ne crois pas me tromper sur l'auteur), l'imputrescible.

Alors que les raisins d'Aramon, du Terret, de Carignan, dans les années pluvieuses, sont de la pourriture, les raisins du G. Noir sont nets : Mâturité hâtive, permettant de vendanger bien avant l'Aramon et surtout le Carignan, le Terret. Ne passerille pas, comme le P.-Bouschet et l'Alicante B. ce qui permet de le vendanger après l'Aramon si on le juge utile, même après le Carignan.

Comme vous l'avez fort bien dit jadis et le répétez, son porte-greffe est le Rupestris Monticola, surnommé Lot.

Degré alcoolique égal a celui de l'Aramon, à conditions égales de culture, de maturité, de terrain.

Gaston du Lac

Les qualités culturales attribuées par M. Gaston du Lac sont réelles à notre avis, et c'est bien pour cela que ce cépage a pris une place importante dans le vignoble méridional. Mais c'est son vin qui laisse à désirer comme qualité ; et, de plus en plus, il faut produire Bon.

L. Ravaz.

NÉCROLOGIE

M. Louis LINAS. — Nous avons appris, avec le plus vif regret, la mort de M. Louis Linas, propriétaire-viticulteur. Grand travailleur, il présidait la Société d'Encouragement à l'Elevage du Bétail, qu'il avait créée et organisée. Il avait successivement pris ses grades de docteur en médecine, de docteur en droit, de licencié ès sciences naturelles et, au moment où il a succombé, sans doute à un travail excessif, il préparait une thèse de doctorat ès sciences. — C'est une grande perte pour l'Agriculture méridionale. Nous prions son fils d'agréer nos bien affectueuses condoléances.

L. D. et L. R.

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

SECTION VITICOLE

Vœu de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et Provence.

Cette importante Association, qui groupe 50 mille membres et exerce son action sur les départements du Gard, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse, Alpes-Maritimes, Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Drôme et Ardèche, a adopté à l'unanimité, au cours de sa réunion du 11 février, le vœu précédemment voté par la Société des Viticulteurs de France, en janvier dernier, et dont nous rappelons les termes :

« La Société des Viticulteurs de France, prenant acte de la volonté des viticulteurs :

« du Cher, Loir-et-Cher, Charente-Inférieure, Côte Chalonaise, Côte-d'Or, Marne, Nièvre, Moselle, Rhône, Sud Ouest, Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Isère.

« exprimée au IVe Congrès National des Bouilleurs de cru, tenu à Grenoble, le 6 septembre 1931, et considérant que le retour à la loi de 1906, c'est-à-dire le retour à la liberté du travail et de la production est le seul moyen d'éliminer, sans expropriation, les vins bloqués qui, avec les possibilités actuelles de production de la France et de l'Algérie, ne peuvent que s'accumuler dangereusement à la propriété.

« Approuve l'action du Syndicat National des Bouilleurs de cru et ne peut qu'encourager la formation, au sein de ce syndicat, d'une section viticole gardienne vigilante des intérêts du viticulteur bouilleur ».

Vœu des Vignerons de Gigean

Les propriétaires-viticulteurs de la commune de Gigean, tous membres de la C. G. V. au nombre de 60, réunis le 20 février 1932,

ont émis, à l'unanimité, une série de vœux parmi lesquels nous relevons les suivants :

« Que soit rétabli le libre privilège de bouilleur de cru et le droit de libre conservation des alcools sans prise en charge.

Que soit autorisé le vinage à la cuve, à l'aide des dits alcools ».

H. S.

LES APPAREILS DE MOTOCULTURE EN 1932 [1]

Appareils à outils commandés. — Un appareil à outils commandés ressemble à un tracteur en ce sens qu'il a comme lui un moteur, une transmission et même des roues porteuses qui, au besoin sont encore partiellement motrices. Il en est très différent par le fait qu'il ne produit aucun effort utile de traction. Il réalise le travail du sol par le mouvement d'outils mécaniquement commandés à l'aide du moteur.

Ce système devrait, semble-t-il, bénéficier à la fois des avantages du tracteur et du treuil sans avoir leurs inconvénients. En fait, il permet bien, comme le treuil, d'utiliser la presque totalité de l'effort du moteur et, comme le tracteur, de maintenir sous les yeux et la main d'un conducteur unique l'ensemble du matériel moteur et de culture. Malheureusement, on peut lui reprocher de ne pas se plier à l'exécution de toute la variété des travaux de culture. Si les appareils à outils commandés ne peuvent labourer, ce qui est déjà un gros défaut, ils devraient au moins piocher, bêcher, sarcler ou râcler le terrain à volonté, aussi bien, dans chaque cas, que les ouvriers le font à la main. L'avenir des appareils à outils mécaniques est lié à cette condition primordiale.

Description succincte de quelques récents appareils de motoculture. — *Tracteurs à une roue.* — Ces tracteurs obligatoirement très légers sont destinés aux travaux maraîchers. Un appareil de ce genre est le « Cultivateur Gravely » présenté par les Etablissements C. Gomiot, 87-89, Boulevard Gouvion Saint-Cyr à Paris (17e).

Il est actionné par un moteur de 2 1/2 CV quatre temps, refroidissement à air, graissage à circulation d'huile, allumage par magnéto, carburateur consommant en travail un demi litre d'essence à l'heure. Une transmission protégée entraîne, par le moteur, l'unique roue motrice guidée par des mancherons tenus entre les mains du conducteur qui a, devant lui, toutes les commandes. Le porte-outils extensible peut être placé en avant ou en arrière de la roue motrice et peut recevoir un soc de charrue pour labour à 15 cm. de profondeur ou bien deux à cinq outils bineurs, butteurs ou rasettes. A la place du porte-outil l'appareil peut recevoir une barre de faucheuse placée transversalement devant la roue motrice.

Tracteurs à deux roues. — Ces appareils sont encore appelés charrues automobiles; leurs deux roues motrices sont montées aux extrémités d'un même essieu horizontal traversant le carter de protection des engrenages réducteurs de vitesse. C'est ce carter qui supporte en outre le

(1) Voir p. 220.

moteur dont la puissance est habituellement de 6 à 12 C. V. En arrière du tracteur se trouvent deux mancherons; la direction est toujours facilitée, soit par un différentiel, soit par le montage des roues sur l'essieu comportant un entraînement par cliquet. Sous les mancherons on peut adapter au carter un châssis pouvant recevoir à volonté une charrue, un buttoir, un cultivateur, un arracheur de pommes de terre, un rouleau, un pulvériseur à disques, etc. On peut encore adjoindre à ce carter une roue arrière porteuse qui, en assurant la stabilité longitudinale, autorise l'attelage à une faucheuse, un semoir, un épandeur d'engrais, etc.

Les constructeurs de charrues automobiles sont nombreux, on peut citer:

Autoculto Jadoul, 13, avenue Beauséjour, à Clamart (Seine) ;
E. d'Arboval (tracteur Pégase), 16, rue du Mail, à Rouen;
Bertrand, à St-Achaut-les-Marais (Charente-Inférieure);
Bonnet (tracteur Pioner), 55, boulevard Montparnasse, Paris ;
Bréhéret, 77 rue de Paris, à Villetaneuse (Seine);
Mestre et Blatgé (tracteur Mesbla), 46-48, Avenue de la Grande-Armée, à Paris;
Pilter (tracteur Planet), 24, rue Alibert, Paris (10e).
Rival, 57, rue Brillat-Savarin, Paris.

Tracteurs à trois roues. — Dans le but de concilier l'économie des petits tracteurs légers à l'adhérence des appareils plus puissants, M. P. Monestier, constructeur à Castelnaudary (Aude), a réalisé un

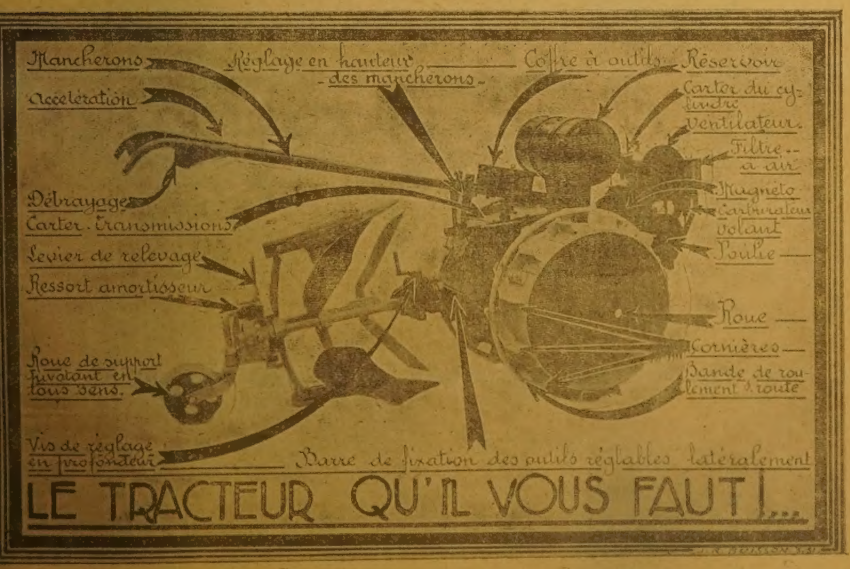

Fig. 2. — Moto-charrue " Bertrand "

tracteur à trois roues actionné par un moteur de 12/18 C. V. qui consomme en travail, 2 litres 1/2 d'essence à l'heure. L'appareil pèse 1.000 kilos, il prend contact avec le sol, à l'avant par deux roues directrices, à l'arrière par une roue motrice de 25 cm. de largeur pourvue de 24 crampons. La largeur hors tout est de 1 mètre, le plus petit rayon de virage de 1 m. 25. Les outils de culture remorqués par l'appareil sont spécialement destinés à la viticulture, ils sont fixés sur un cadre indépendant du tracteur dont le relevage s'obtient en embrayant au moteur le treuil d'une grue fixée derrière le siège du conducteur.

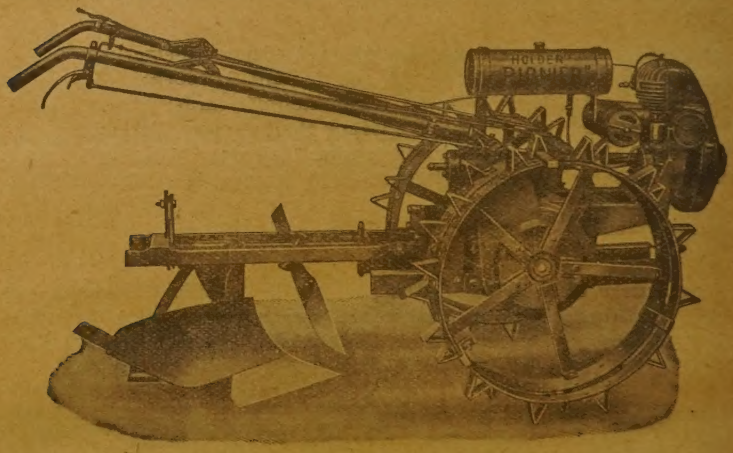

Fig. 3. — Moto-charrue " Pioner "

Tracteurs à quatre roues. — Les tracteurs à quatre roues s'apparentent aux automobiles et fonctionnent de la même manière que celles-ci. Leur direction est assurée par le braquage des roues avant, orientées toutes deux en même temps par l'action d'un volant placé devant le conducteur. La traction résulte de la rotation des roues arrière motrices dont les larges jantes sont pourvues à l'extérieur de crampons ou de cornières d'adhérence. Ces tracteurs sont trop connus pour qu'il soit nécessaire de les décrire longuement, ils sont réalisés pour les puissances moyennes de 15 à 30 CV, le plus important constructeur français de ces tracteurs est Renault, à Billancourt (Seine). Les Américains paraissent avoir une grande estime pour ce genre de tracteurs.

Certains constructeurs ont pensé que les tracteurs à quatre roues ne pouvaient convenir aux travaux agricoles qu'à la suite d'une transformation profonde du modèle automobile, plusieurs solutions ont été présentées.

Celle de la Société des Automobiles Latil Ch. Blum et Cie, à Suresnes (Seine) consiste à rendre les quatre roues du tracteur à la fois motrices et directrices. De plus ces roues étant amovibles peuvent être, suivant les besoins, à bandages pneumatiques ou à larges jantes de fer avec crampons. D'ailleurs afin d'éviter le changement des roues et la perte de temps qui en résulte, lorsque cette manœuvre est à répéter souvent, le

constructeur a encore prévu un modèle de roues spéciales à pneumatiques munies également de palettes d'acier rabattables. L'adaptation de la route aux champs est ainsi très rapide.

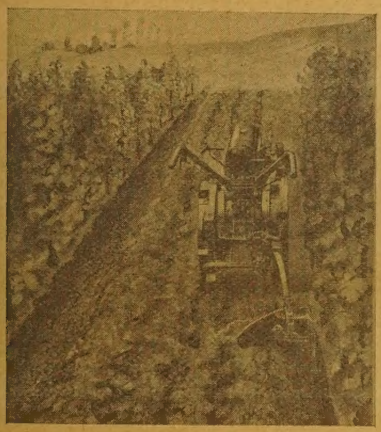

Fig. 4. — Moto-charrue " Pioner "

Le tracteur Latil possède encore sur son châssis un treuil actionné par le moteur sur les diverses vitesses de sa boîte lorsque le tracteur est arrêté. Ce treuil augmente considérablement les possibilités du tracteur

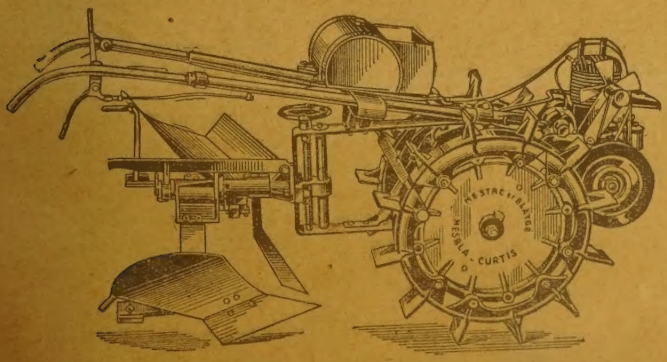

Fig. 5. — Moto-charrue " Mesbla "

qui devient absolument omnibus pour tous les travaux forestiers, de culture ou de traction sur route aux vitesses les plus variées.

La solution de la Société de Mototraction, 126, rue de Provence, à Paris (8e) (Tracteurs Mistral) se distingue par son originalité. Le trac-

teur Mistral possède à l'avant deux roues directrices et à l'arrière deux paires de roues motrices. Deux de ces roues motrices placées à l'intérieur du châssis sont pourvues de palettes d'acier longues et étroites capables de s'enfoncer profondément pour atteindre le sous-sol toujours plus résistant. Les deux autres roues motrices sont extérieures au châssis,

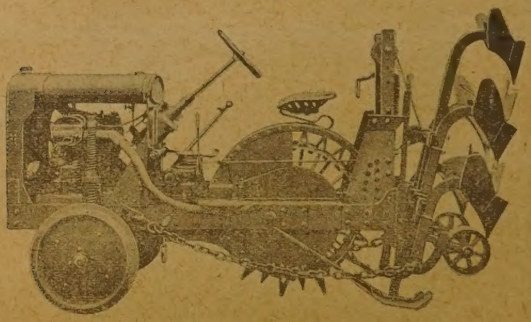

Fig. 6. — Tracteur " Monestier "

elles sont porteuses avec des jantes caoutchoutées. La particularité du système est que les roues extérieures porteuses placées sur le châssis un peu en arrière des roues d'adhérence à palettes sont plus ou moins relevables par rapport à celles-ci. Pour le déplacement sur route les roues extérieures sont abaissées, elles viennent seules en contact avec le sol; dans les champs on les relève à volonté d'autant plus que l'on veut enfoncer davantage dans la terre les palettes des roues d'adhérence. On voit que le passage de la route aux champs ou inversement se fait instantanément. De plus, l'excentricité des roues extérieures porteuses en arrière des roues intérieures motrices évite le cabrage du tracteur lorsqu'il fournit dans les champs un grand effort de traction.

Tracteurs à chenilles. — Lorsque la puissance du moteur dépasse une vingtaine de chevaux-vapeur, le tracteur à roues manque souvent d'adhérence aussi tous les gros tracteurs agricoles sont-ils pourvus de chenilles. Ce système propulseur a maintenant fait ses preuves, il donne satisfaction et son usure n'est pas exagérée lorsque les chenilles sont bien comprises avec des galets montés sur roulements protégés de la boue, du sable ou de la poussière.

Les constructeurs de tracteurs à chenilles sont:

Société des Tracteurs A.R.A., 9, rue Frédéric-Bastiat, Paris (8e).
Société Bauchet, tracteur « Le Mazout », place des Deux-Gares, à Rethel (Ardennes).
Société Citroen, tracteur « Citroën Kégresse », 143, Quai de Javel, Paris.
Usines Renault, à Billancourt (Seine).
S.A.D.I.M., tracteur « Th. Schneider », 55, rue de Châteaudun, Paris (9e).
Etablissements Vermorel, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).
Société du Tracteur Vidal, route de Palavas, à Montpellier (Hérault).

Avec tous les gros tracteurs pourvus de moteurs à essence, la consommation de ce combustible représente une importante dépense; l'essence est, en effet, frappée, en France, de taxes qui en doublent le prix de vente. Un gros tracteur rapporte de ce fait au fisc de 50 à 80 francs par jour de travail. C'est un peu excessif. L'Etat, en accordant une sub-

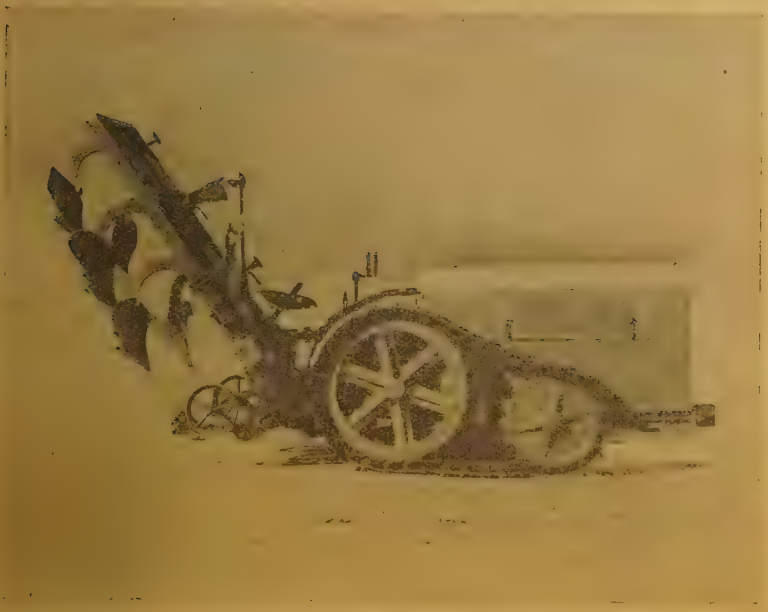

Fig. 7. — Tracteur vigneron " G. Vidal " à essence ou à huile lourde

vention de quelques milliers de francs à l'agriculteur qui achète un gros tracteur, primé à cause de son utilisation militaire possible, ne lui fait pas un grand cadeau. C'est, au contraire, le budget national qui réalise une excellente affaire. Il faudrait que la subvention de l'Etat atteigne 30 à 50 % de la valeur d'un tracteur pour que l'agriculture se trouve dégrevée des taxes sur l'essence prévues pour atteindre surtout les transports automobiles sur route.

Le plus grand perfectionnement des gros tracteurs pour les rendre économiques est de les équiper avec un moteur du genre « Diesel », consommateur de Gaz-Oil, liquide combustible appelé encore « Mazout » ou « huile lourde », dont le prix de vente est très inférieur à celui de l'essence et qui, de plus, possède l'avantage d'être pratiquement ininflammable à l'air libre. Le moteur Diesel absorbant au cheval-heure un moindre poids de combustible que le moteur à essence fait réaliser une économie de 50 à 75 % par rapport à la valeur du combustible essence.

L'adaptation de moteurs à huile lourde aux tracteurs agricoles étant très récente, on peut se demander si elle donnera à l'usage de bons résul-

tats? Les acheteurs peuvent-ils craindre que cette économie certaine réalisée avec les moteurs à huile lourde sur la dépense du combustible ne soit en réalité qu'un avantage illusoire permettant aux constructeurs de passer sous silence des inconvénients nouveaux inhérents à l'emploi des moteurs à huile lourde sur les tracteurs agricoles?

Fig. 8. — Tracteur " Bauchet "

Déjà, depuis plusieurs années, on essaie sans grand succès d'utiliser le mazout dans les moteurs à essence du modèle courant en remplaçant simplement le carburateur de ces moteurs par un dispositif approprié. Les insuccès répétés dans cette voie nous montrent qu'à chaque qualité de combustible liquide doit correspondre un type bien déterminé de moteur à combustion interne spécialement étudié pour son utilisation.

Par ailleurs, des constructeurs audacieux et désireux de bien faire ont construit des tracteurs agricoles équipés avec des moteurs à huile lourde d'un type un peu particulier désigné sous le nom de « Semi-Diesel »; cette solution ne semble pas heureuse, les meilleurs constructeurs eux-mêmes n'en paraissent pas satisfaits.

Tout récemment on a mis au point des moteurs à huile lourde fonctionnant suivant le véritable cycle « Diesel » qui, au lieu d'être lourds et encombrants comme le sont les gros moteurs Diesel si répandus maintenant dans l'industrie et la marine, sont relativement légers comme les moteurs à essence et peu encombrants comme ceux-ci dont ils ont la même forme et l'aspect extérieur. Ces moteurs s'étant bien comportés sur de gros camions, il était tout naturel de les adapter aux tracteurs agricoles. Nous sommes heureux de signaler que la Société du Tracteur Vidal, route de Palavas, à Montpellier, tout en continuant la construction des tracteurs à essence, est en tête des progrès dans cette nouvelle voie.

Mais les moteurs à essence et les moteurs Diesel n'ont pas les mêmes caractéristiques de fonctionnement. Le moteur à essence, travaillé par tant d'éminents spécialistes, est devenu le moteur parfait des véhicules automobiles. Est-il aussi le moteur parfait des tracteurs agricoles?

(*A suivre*)

Yves Lamau,
Ancien élève de l'Institut Industriel du Nord
et de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

LES SURPRISES DU BLOCAGE

Il y en a. Pour s'en rendre compte, il suffit de comparer la situation faite par la loi du 4 juillet 1931 et les décrets qui l'ont complétée, à trois viticulteurs, MM. X... Y... et Z produisant respectivement 250 — il y en a — 120 et 80 hectolitres à l'hectare, et plus de 20.000 hectos.

Pour simplifier la comparaison, nous admettrons que chacun d'eux obtient du vin à 10 degrés d'alcool. C'est possible, même avec des rendements de 250 hectos.

M. X... a planté ses vignes dans des terres à pastèques. Toute l'année le plan d'eau s'y maintient à quelques centimètres au-dessous de la surface du sol. Dans ces conditions, ses ceps, qui pourraient être des palmiers, ont leurs racines dans l'eau et la tête au soleil. Ils accusent, par surcroît, des alluvions profondes et excessivement fertiles.

M. X... n'a rien fait pour accumuler à son profit les trésors d'humidité et de fertilité qui lui sont si généreusement dispensés. La nature, les éléments et le temps s'en sont seuls chargés. Il a seulement acquis ces terrains à un prix qui, pour si élevé qu'il ait été, ne représente, certainement, qu'une infime partie de leur valeur réelle. Et il jouit, grâce à la vigne, et depuis de nombreuses années, d'une situation excessivement privilégiée.

La loi du 4 juillet 1931 s'était attaquée à ce privilège. Par le seul fait de l'application de cette dernière, il aurait peut-être vendu, cette année, son vin 5 francs le degré et encaissé 250 — 15 hectos soumis à la distillation obligatoire, soit :

235 hectos à 50 francs, ci..... 11.750 fr.

Sur cette somme, il aurait eu à payer les taxes progressives suivantes :

5 francs	pour le rendement compris entre	80 et 100 hect.	ci..	100 fr.
15	— —	101 et 125 hect.	ci..	125 fr.
10	— —	126 et 150 hect.	ci..	250 fr.
20	— —	151 et 175 hect.	ci..	500 fr.
30	— —	176 et 200 hect.	ci..	750 fr.
50	— —	201 et 250 hect.	ci..	2.500 fr.
	Total.....			4 225 fr.

Et il lui serait resté 11.750 — 4.225, soit : 7.525 francs.

7.525 francs de produit brut à l'hectare, ce n'est pas beaucoup dira-t-il. Evidemment, c'est moins que les 20.000, les 25.000 ou les 30.000 qu'il était habitué à encaisser. Mais en année de crise, c'est déjà joli et je connais beaucoup de viticulteurs qui s'en contenteraient. C'est, en tout cas, de quoi couvrir suffisamment les frais de culture et d'exploitation. Et c'est beaucoup plus que n'obtiennent ses collègues moins généreusement servis par la nature.

Mais des décrets sont intervenus, à la suite de la réunion de la commission interministérielle de la viticulture, qui ont singulièrement amélioré sa situation.

Ces décrets bloquent, en effet, sa récolte à 15 × 1,5 × 2 = 45 o o.

Sur ce blocage il doit fournir :

33 o/o d'alcool de réquisition dont il tirera au moins 30 fr. l'hecto.

soit 82 hectos 50 × 30, ci.....	2.475 »
6 o/o à la distillation obligatoire dont il ne tirera rien ou à peu près.	
6 o/o restent bloqués.	
55 o/o soit 137 hectos 50 pouvant être vendus 90 fr....	12.375 »
Total.....	14.850 »
Il n'a plus à payer que les taxes suivantes :	
100 + 125 + 125,00. Soit.....	350 »
Reste brut.....	14.500 »

14.500 francs au lieu de 7375 ? Le blocage et la réquisition lui font faire la belle affaire. Et ils lui laissent encore 15 H° qui ne sont pas évalués, et dont il pourra tirer parti. Et pourtant il se plaint. Il a fait retentir tous les échos du bruit de ses lamentations. Tout le monde est au courant de ses colères et personne n'a encore entendu les nôtres, et cependant, que ne dirions-nous si nous n'étions pas, mieux que lui, respectueux de la Loi ?

Je sais qu'il pourrait me rétorquer :

— Mais ce n'est pas cela votre évaluation. Le double blocage dont vous faites état, en ma faveur, m'a été supprimé, et le décret du 22 décembre le remplace, en l'aggravant, par une imposition de 33 o/o d'alcool de réquisition, sans modification au blocage simple ni à la distillation obligatoire,

Et je lui répondrai que, même s'il en était ainsi, ce que je ne crois pas encore, il encaisserait tout de même 13.380 fr.

Mais passons..... à Monsieur Y... qui ne produit que 120 H° à l'hectare. Celui-ci est un peu moins bien partagé que celui-là. Les terres à 250 H° ne se trouvent pas à chaque coin de route, il a été obligé de se rabattre sur d'autres un peu moins fertiles.

Il est bloqué à 15 × 1,3 × 2 = 39 o/o.

Et il est tenu de fournir :

27 o/o d'alcool de réquisition soit 32 H° 40 × 30 = ...	972.00
6 o/o de distillation obligatoire	
6 o/o restent bloqués	
61 o/o lui restent, soit 73 H° 20 à 90 fr., soit.....	6.588.00
Total brut.....	7.560.00
Sans blocage, il aurait pu vendre :	
120 H° — 7 H° 20, soit 112 H° 58 à 5 fr.	5 640.00
Mais il aurait dû payer en taxes	164.00
Il ne lui serait donc resté que	5.476 00
7.560 fr. au lieu de 5.476 ? Il gagne au blocage	2.084 fr.

Dans le cas de la réquisition à 27 o/o substituée au double blocage, ce gain ne serait plus que de 1.200 fr. par hectare.

C'est modeste, mais ce n'est pas encore une raison de crier à la ruine, comme on l'entend, d'autant que des jours meilleurs peuvent survenir qui augmenteront encore ce profit.

Arrivons enfin à Monsieur Z... Il a des terres ordinaires, comme il s'en rencontre beaucoup. Ses vignes ne lui donnent que 80 H° à l'hectare. J'en connais qui, tout en travaillant aussi bien que lui ou que ses deux collègues précités, sont plus mal partagés.

Son taux de blocage est de 15 × 1.1 × 2 = 33 o/o.

Il doit fournir :

22 o/o d'alcool de réquisition soit 17 H° 6 × 30 = ...	528.00
6 o/o de distillation obligatoire	
5 o/o restent bloqués	
67 o/o soit 53 H° 6 peuvent être vendus à 90 fr.	4.824.00
Total brut	5.352.00

Sans blocage ni réquisition il aurait vendu :

80 H° — 4 H° 8, soit 75 H° 2 × 50 fr.	3.760.00
Et le blocage lui procure un gain de	1.592.00

Avec 22 o/o de réquisition et 16 de blocage simple ce gain n'est plus que de 1.200.00.

Celui-là aussi se plaint du blocage. Il a tort. Je crois qu'il serait plus logique qu'il demandat un réajustement des décrets laissant la part moins belle à ses deux collègues et améliorant quelque peu la sienne.

Quoiqu'il en soit, une conclusion à tirer de ce qui précède, c'est que, pour une production donnée, quelconque, le blocage et même la réquisition, sont des faveurs pour les gros rendements.

Et si la Loi du 4 juillet 1931 visait surtout à les atteindre dans leurs super bénéfices, le blocage les rétablit, en partie, dans leur situation privilégiée.

Si c'est cela que la Commission interministérielle de la Viticulture a voulu ce n'est évidemment pas ce que le Législateur a cherché. Et une rectification s'impose à bref délai.

Faisons des vœux pour que cette rectification se réalise au mieux de tous. Sinon, apprêtons-nous, le plus grand nombre, à succomber sous le poids et la faveur des gros rendements.

J. B., viticulteur.

SITUATION VITICOLE EN ALGÉRIE

Février 1932

La dernière quinzaine de janvier a été favorisée par un beau temps dans toute l'Algérie.

Aussi les viticulteurs en ont profité pour activer les travaux que la persistance des pluies avait très tard. Dans les plaines et dans le Sahel, la taille est terminée ; elle est générale dans les régions plus élevées d'Alger et de l'Oranie. Depuis deux mois, aucun attelage n'avait pu pénétrer dans beaucoup de terres fortes, ce qui oblige, devant l'envahissement des mauvaises herbes, de faire précéder la charrue par des faucheurs.

Les traitements d'hiver sont poussés très activement ainsi que les plantations, de reconstitution pour la plupart, que l'on voudrait terminer avec cette période de beau temps.

Au marché des vins, le volume des affaires est toujours assez réduit. Les cours varient de 8 à 9 francs le degré.

Le 19 janvier, la Confédération des Vignerons Algériens a tenu une Assemblée générale extraordinaire dans le but d'examiner la situation faite à la viticulture algérienne pour les derniers décrets. Plusieurs parlementaires, délégués financiers et représentants de viticulteurs prirent la parole. Les

discussions se poursuivirent dans le calme, bien loin des appels violents des meetings précédents. L'accord fut fait sur différents points : majoration du prix des alcools, réquisition sur l'année 1929, terme pour la fabrication de l'alcool repoussé au 31 juillet, augmentation du nombre des paliers pour le blocage avec coefficient pour chacun d'eux quelle que soit l'importance de la récolte, distillation obligatoire des bas produits de la cave. Enfin l'Assemblée décida qu'une étude devra être faite par la Fédération des Caisses Régionales pour mettre sur pied et en action le warrantage des parties du vin bloqué.

La déclaration officielle concernant la superficie du vignoble algérien donnée dans le *Journal Officiel* du 25 décembre dernier est considérablement exagérée. Au lieu de 341.877 hectares, c'est 311.986 h. comme total pour les 3 départements :

à savoir : 106.188 Ha..... pour Alger.
182.941 Ha..... — Oran.
22.856 Ha..... — Constantine.
1 Ha..... — Territoires du Sud.

P. A.

SITUATION AGRICOLE DU MAROC

Conditions météorologiques. — Pluie. — Enfin il est tombé de 5 au 12 février de 20 à 35 m/m suivant les régions. Il semble que la « lune de Février » doive être « humide ».

Température. — Rien de spécial à signaler. Pas de minima dangereux. Pas de forts maxima non plus ; et le ciel a été couvert un grand nombre de jours cette quinzaine.

Etat des cultures. — Culture d'hiver. — La pluie a remis en végétation les céréales, mais la situation n'est encore pas bonne. Toutefois si les mois de Mars et d'Avril étaient assez pluvieux la récolte de céréales pourrait encore être passable, sauf dans les régions du Sud du Maroc où, en général, les cultures d'hiver sont perdues depuis longtemps.

Maraîchage. — Grosse activité pour essayer de rattraper le retard dû aux froids, à la gelée et à la sécheresse.

Vigne. — Les plantations pour cette année ont pris fin, trop souvent effectuées au moyen de boutures de viniferas. Sur les plantations de l'année dernière des greffes mayorquines à l'œil dormant ont été faites avec succès semble-t-il. Ce système va probablement se généraliser. Les déchaussages et décavaillonnages sont finis. Les labours continuent activement. La vigne se trouve très bien des pluies récentes et le débourrement ne souffrira peut-être pas du manque d'eau. Mais il faudrait beaucoup de pluies en printemps pour rattraper le déficit pluviométrique de cette campagne et des précédentes.

Fruitiers. — Les amandiers ont fleuri tardivement et irrégulièrement. Les travaux et traitements d'hiver se poursuivent.

Elevage. — Situation peu brillante, les parcours étant désséchés. Chez les colons même les réserves ensilées sont épuisées à peu près partout. Mais la végétation va reprendre dans les terrains de parcours suffisamment arrosés par les pluies récentes.

Conditions économiques. — Toujours peu d'activité, cependant l'espoir d'un printemps pluvieux active la préparation des cultures de printemps. Cette préparation est partout menée avec tous les moyens (financiers et matériels) possibles pour essayer de rattraper le déficit et les mécomptes en cultures d'hiver.

Sauterelles. – Des vols, encore, ont passé l'Atlas. Ils sont très activement combattus. La pluie et le froid les tiennent plaqués au sol et ils ne se déplacent pas beaucoup. Pas trop de pessismisme à leur sujet.

N.

QUESTIONS DIVERSES

Tribulations des Vins d'Amérique (1)

Le doyen des producteurs de vin aux Etats-Unis a fait une déclaration bien surprenante : « Nous en avons appris plus long sur la vinification pendant cette dernière décade de prohibition que n'en découvrit le monde entier en un millénaire ».

Pourtant, l'industrie vinicole américaine — une industrie de 100 millions de dollars par an — est supposée avoir rendu le dernier soupir en 1919. En Californie, d'où provenaient 90 o/o de la production, déjà une légende se crée où le vin rejoint, dans les traditions du pays, l'or et les fortunes prodigieuses des villes qui s'élevaient sur un sol farci de pépites. Les vastes bâtiments où s'opérait la vinification du raisin tombent en ruine, et les cuves géantes sont desséchées. Même celle d'Asti, non pas en Italie, mais dans le comté de Sonoma, la plus grande cuve du monde, où cinquante couples et un orchestre tinrent à l'aise lorsqu'on l'inaugura jadis par un bal.

Quand vint la prohibition, la première pensée des producteurs américains fut de trouver un moyen de désalcooliser leurs vins afin de les rendre propres au commerce licite. La première pensée des consommateurs fut de fabriquer du vin chez eux, et pour cela, ils se mirent à acheter des raisins frais ou secs. Quant aux vignerons, leur première pensée avait été d'arracher leurs plants. Quelques-uns la mirent à exécution et ne tardèrent pas à s'en repentir quand la demande générale de raisin en fit monter les prix vertigineusement. La prohibition enrichit mains propriétaires de vignobles.

Cette prospérité fut de courte durée. Des bootleggers, des fabricants d'alcools variés commencèrent à surgir un peu partout. Les citoyens se découragèrent de faire eux-mêmes leur vin, sauf les immigrés étrangers assez patients pour donner au vin le temps de se faire. Les Américains préférèrent les boissons alcooliques toutes fabriquées, mais qui se présentaient prêtes à être bues et se moquèrent de l'œnotechnie. Le vin désalcoolisé ne réussit pas, pour la simple raison que s'il ne contient pas 12 o/o d'alcool, le vin véritable ne se conserve pas et tourne en vinaigre. L'industrie viticole entrevit la ruine inévitable...

*
* *

Parmi les anciens producteurs américains de vin, le Capitaine Paul Garrett était vénéré comme le doyen de la corporation. Le premier, il avait

(1) Du « Journal de Sierre », d'après le *National Weekly*.

compris la portée de la prohibition. Il vit les Américains par milliers essayer de faire du vin chez eux, mais y renoncer parce que le vin ne prenait pas assez vite toutes ses qualités : il vit le prix du raisin, monté trop vite, retomber à plat.

— Il faut trouver un moyen de fabriquer du vin, rapidement, se dit-il, aussi rapidement qu'on fait le gin et le whisky. Sur quoi il appela dans son bureau un chimiste spécialisé dans l'étude des ferments.

Huit jours après le chimiste lui apportait quelques échantillons de bons vins blancs.

— J'ai traité du jus de raisin par le vide pour le réduire en sirop et les ferments, en 48 heures, ont fait le reste.

— Ça va ! s'écria joyeusement le capitaine Garrett. Achetez une tonne de raisin et voyez ce que vous pouvez en tirer.

Trois jours plus tard, toute la tonne de raisin était changée en vin. Un vin plus sain, dit-on, que celui obtenu par les anciens procédés, clair et de goût agréable quoique manquant de bouquet. Cette nouvelle méthode de vinification gagnait sur l'autre deux ans au moins !

Ce fut le début de cinq années d'expériences qui révolutionnèrent l'ancienne industrie.

« Le plus fort, dit en riant le capitaine, c'est que nous n'avons pas le droit de mettre en application nos découvertes ; ce sont les Français, les Allemands et les Italiens qui font, à présent, l'essai d'une méthode inventée par l'Amérique sèche ».

Le laboratoire du capitaine Garrett offre un coup d'œil impressionnant. On y voit, rangées sur rangées, des tubes d'essais, des bonbonnes de verre et des bidons de fer-blanc. Les tubes d'essais contiennent des extraits des sirops contenus dans les bidons ; les énormes flacons de verre renferment d'actives colonies de ferments naturels, produits par les raisins, mais jugulés par un régime et une température appropriés. Qu'on les libère, ils transformeront le moût en vin avec une rapidité extraordinaire.

Le Dr Eoff, chef de ce laboratoire, passe pour être plus ferré en zymologie que qui que ce soit au monde. Ses expériences sur les ferments et les vins se chiffrent par dix milliers, et il n'est qu'au début de son programme. En deux mois il peut, alternant ses ferments et mélangeant ses sirops, produire l'équivalent (?) de n'importe quel cru et si exactement que souvent des dégustateurs expérimentés s'y méprennent.

C'est Pasteur qui, le premier, isola ces ferments, producteurs véritables du vin, et détermina leur nature. Mais bien qu'il eut trouvé le moyen de les détruire par la chaleur, il ne découvrit pas celui de les tenir en bride, et personne après lui jusqu'à la prohibition.

Maintenant, on a catalogué déjà 200 catégories de ferments, et le Dr Eoff a reussi à créer une espèce sélectionnée qui lui permet d'augmenter le pourcentage en alcool de ses vins. Ce n'est pas qu'il tienne essentiellement à produire de l'alcool, il veut simplement qu'il y en ait juste assez pour assurer la conservation du vin.

Maintenant, cette science nouvelle est, à l'Amérique, à peu près ce que serait aux Suisses la possession d'un superbe cuirassé... On fait toutes sortes de vins dans les laboratoires, mais on n'a pas le droit de les vendre.

Le but de ces expériences était, bien entendu, d'arriver à garder le jus des raisins jusqu'à ce qu'il puisse être vendu aux consommateurs qui eux, sont autorisés à fabriquer du vin à domicile pour leur propre usage. Jusqu'ici,

la vente de ces « concentrés » a peu de succès, il faut l'avouer, non plus que le lancement des « briquettes » de vin tant discutées récemment. Les producteurs attribuent leur échec au fait que le pays est déjà habitué au régime du gin et du whisky.

Chose singulière : depuis un an, les fonds nécessaires aux expériences du Dr Eoff ont été avancés par la Commission Fédérale Agricole. Le gouvernement, qui empêche l'industrie vinicole de mettre à profit sa science nouvelle, lui prête son secours pour la développer. Et l'Etat soutient, d'autre part, des essais qui sont tentés pour l'amélioration de la vigne ! Telle est la situation paradoxale de l'industrie vinicole américaine sous la loi de prohibition.

Frank J. Taylor

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Essais de tracteurs viticoles. — Le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers organise des essais publics de tracteurs viticoles pour la grande, la moyenne et la petite propriétés.

Ces essais seront faits dans un domaine des environs de Béziers et dureront probablement deux ou trois jours. Pourront y participer tous les outils travaillant le sol.

Les appareils donnant satisfaction à ces essais d'hiver pourront, si les circonstances le permettent, prendre part à un concours qui aurait lieu dans le courant de l'été.

Les renseignements complémentaires sur les essais d'hiver seront fournis prochainement.

CHEMINS DE FER ALSACE ET LORRAINE, EST, ETAT, MIDI, NORD, P.-O, P.-L.-M., ALGÉRIENS P.-L.-M., ALGÉRIENS ETAT, TUNISIENS, SFAX et GAFSA

Billets de famille d'aller et retour France-Algérie-Tunisie

Ces billets spéciaux (1re, 2e, 3e classes) sont établis par les gares des Réseaux sus-indiqués sur demande présentée au moins quatre jours avant la date du départ.

Ils permettent d'effectuer des parcours conjugués sur les Chemins de fer ci-dessus désignés de France, d'Algérie et de Tunisie.

Le prix des traversées n'est pas compris dans ces billets qui, délivrés jusqu'au 31 mai, sont valables 45 jours et peuvent être deux fois prolongés de 30 jours.

Ils ne sont accordés qu'en faveur d'un chef de famille voyageant au moins avec deux de ses proches parents ; les enfants de moins de trois ans et les domestiques n'entrent pas en ligne de compte et deux enfants de 3 à 7 ans ne comptent que pour un seul voyageur.

Ces billets ne sont établis qu'à condition qu'un trajet d'aller et retour d'au moins 200 km., soit fait en France pour embarquer ou débarquer dans l'un des ports ci-après. Marseille, Sète, Port-Vendres, Alger, Bône, Bougie, Oran, Philipeville, Bizerte, Tunis, Sousse, Sfax.

Le décompte de ces billets s'établit comme suit : plein tarif pour la première personne ; 25 o/o de réduction pour la deuxième ; 50 o/o pour la troisième ; 75 o/o pour la quatrième et les suivantes.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — L'allure des transactions s'est maintenue, dans les Entrepôts parisiens, sans grand changement et le calme a encore été la note dominante. Parmi les affaires proposées, notons cependant qu'on a offert, en vins rouges du Midi, des 8 degrés de 108 à 112 fr., des 9 degrés de 115 à 120 fr. et des 10 degrés à 130 fr. l'hecto. En vins blancs, les cours se tiendraient pour certaines qualités offertes, de 125 à 128 fr. pour des 8 degrés, de 135 à 138 fr. pour des 9 degrés et de 145 à 150 fr. pour des 10 degrés.

Les vins d'Algérie ont également fait l'objet de propositions assez suivies, des rouges 11 degrés de 140 à 145 fr. et des 12 degrés à 155 fr.; des blancs 11 degrés à 175 fr. et des 12 degrés à 190 fr.; des rosés 11 degrés à 165 fr. et des 12 degrés de 175 à 180 fr.

A noter également que des vins blancs d'Espagne 12 degrés auraient été offerts à 145 fr. l'hecto dédouané Hendaye.

Dans les affaires de détail, le même calme que dans les affaires de gros a régné pendant la dernière semaine.

En janvier, les quantités de vins soumises aux droits de consommation, tant dans Paris que dans le reste du département de la Seine, se sont élevées à 857.615 hectolitres, en augmentation sur les quantités qui avaient été relevées en décembre, soit 774.995 hectolitres, et aussi sur celles de janvier 1930 : 790.085 hectolitres. Pour les trois premiers mois de la campagne, le total des vins ayant payé ces droits s'élève à 3.285.947 hectolitres contre 3.279.765 hectolitres pour la même période de la campagne précédente. Le stock dans les caves des entrepositaires du département était de 2.503.838 hectolitres à fin janvier dernier, au lieu de 2.522.193 à fin décembre, et de 2.605.366 à fin janvier 1931.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*.

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 22 févr.	Cours du 29 févr.
8°		Aramon de plaine et	Aramons de plaine et
8 à 9°	Aramon 15,00 à 16,50	supérieur 8,50 à 9,00	supérieurs 8,75 à 9,25
9 à 10°	Montagne 18 à 19 fr.	Montagne 1er choix	Montagne 1er choix
11°	Costières 18 à 19 fr.	9,00 à 9 fr. 50	9,25 à 9 fr. 75
11 à 12°	le degré	costières 9,25 à 10,25	Costières 9,50 à 10,50
Rosé, paillet, gris		le degré	le degré
Blanc Bourret			

La Fédération des caves coopératives du Gard, place Questel, à Nimes, communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 22 au 27 février 1932.

Cave coopérative de Pougnadoresse : 18 février, 170 hectolitres vin rouge, 8°6, 80 fr., enlèvement rapide.

Cave coopérative de Sernhac : 600 hectolitres vin rouge, 9°5, 90 fr.; 300 hectolitres à 92 fr.

Cave coopérative de St-Pons-la-Calm : 520 hectolitres vin rouge 8°9, 85 fr. Retiraison sous quinzaine.

Cave coopérative de Fons-Outre-Gardon, 24 février, 120 hectolitres, vin rouge, 9°2, 83 fr. Enlèvement immédiat; 27 février, 240 hectolitres, 9°2, à 85 fr. Enlèvement sous quinzaine.

Cave coopérative de Beaucaire : 520 hectos vin rouge, 8°8, 85 fr. Retiraison immédiate.

Cave coopérative de Carnas, 500 hectolitres vin rouge, 8°7 ; 85 fr. Enlèvement immédiat.

Alès. — Cours du 26 février 1932. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon ; vin rouge coteaux, 8,75 à 9,50.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 16 févr.	Cours du 1er mars
8°.....	Vins rouge, rosé et blanc 16 à 18,50 le degré	Vins rouges 8 à 10° de 75 à 92 fr. supérieurs, 9 à 11° de 85 à 110 fr.	Vins rouges 8 à 10° de 75 à 92 fr. Supérieurs 9 à 11° de 85 à 110 fr.
9°.....			
10°.....			
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, rosé, blanc, 8 fr. 75 à 10 fr. 50 le degré.

Situation inchangée.

Alcool : Sur le marché des alcools, pas d'affaires à signaler.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 24 février 1932

Vins de pays, rouge ordinaire, 8 à 10°, de 75 à 92 fr. ; supérieur, 9 à 11°, de 85 à 110 francs ; rosé, 9,00 à 10 fr. 00 ; blanc, 9,00 à 10 fr. 00.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 10,25 à 11 fr. 50 ; supérieur 11 à 12 fr. 50 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 19 févr.	Cours du 26 févr.
8°.....		8,75 à 10 fr. 00	9,00 à 10 fr. 00
9°.....	16,00 à 17 fr. 50 le degré	Rosé 8,50 à 9 fr. 25	Blancs
10°.....		Blancs	9,50 à 10 fr. 00
11°.....		9,50 à 10 fr. 50 le degré	le degré
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Chambre d'Agricvlture de Béziers. — Vins rouges de 9,25 à 10 fr. le degré. La distillation a commencé activement presque partout.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.000 hl. 8°1 81 francs.
Près Nissan : 1.000 hl. 11° 100 francs.
Près Béziers : 280 hl 10°2 93 francs 50.
Près Vias : 200 hl. 8°7 83 francs.
Près Béziers : 550 hl. 9°5 90 francs.
Près Bassan : 170 hl. 9° 87 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 27 février 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 9,00 à 10 fr. 00 le degré ; vins rosés, de »,»» à 9 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette 9 à 10,00 le degré.

Saint-Chinian. – Cote du 28 février 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 90 à 110 francs.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 9,00 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 27 février 1932 : de 8,75 à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission descours :

Vins rouges de 8 à 10 degrés de 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré-hectolitre ; de 10 degrés et au-dessus, de 9 à 11 fr. le degré-hectolitre.

Observations. — La demande reste toujours active.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 19 au 25 février :

Vins du Narbonnais, jusqu'à 9 degrés, de 9 fr. 25 à 10 francs le degré ; titrant plus de 9 degrés, de 8,75 à 9 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 9 fr. 00 à 10 fr. 00

Corbières, de 10 à 13°, de 9 fr. 00 à 10 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 20 févr.	Cours du 27 févr.
8°.....		8,50 à 9 fr. 00 le degré	8,50 à 9 fr. 00 le degré
9°.....	16,00 à 17 fr. 00 le degré		
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°			

Perpignan, de 9 fr. 25 à 10 francs le degré selon qualité et conditions de retiraison.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 24 février. — Région : rouge, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,50 à 10 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 10 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE **Alger** — Du 20 février 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 7,75 à 8 fr. 75 ; 2e choix, le degré 8 fr. 25 à 8,50 ; 3e choix, le degré, 7,50 à 7 fr 75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 9 fr. 50 ; vin de distillerie, 6,25 à 6 fr. 60 le degré, propriété.

Oran. — Du 20 février 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,50 à 8 fr. 00 ; vin rosé, le degré, 7 à 8,50 ; vin blanc, le degré, 9 à 10

COTE DES PLANTS DE VIGNE

Le Syndicat des viticulteurs-pépiniéristes du Midi nous communique :

Situation sans changement sur la semaine précédente.

Les stocks de greffes et racinés qui pesaient, au début de la campagne, par l'absence anormale des demandes et l'apparence trompeuse des pépinières, se trouvent actuellement réduits, à la fois, par l'activité tardive des demandes et par les rendements désastreux constatés aux arrachages.

Seules, les boutures qui intéressent la campagne prochaine et qui ont été abandonnées ou mal utilisées n'ont pas de marché.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 645 à 655 fr. ; trois-six de marc, 86°, 560 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 335 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 650 à »»» fr. ; 3/6 marc, 590 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 400 francs.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 715 à 725 fr. ; trois-six marc 100° deg., 645 à 655 fr. ; eau-de-vie de marc 5 .°, 635 à 645 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 825 à 875 ; marc, 590 à 600 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 février 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	3 fr. 75 à 4 fr. le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 25 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 40 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..... . .	4 fr 75 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* - 1er mars 1932

	Courant	Avril	3 d'Août
	—	—	—
Blé.....	172 P.	174 P.	145-143 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	...	....
Avoine	Incoté	107 A.	93 P.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : février, 59.50 (60) ; mars, 58.50 (59) ; avril, 55.50 (56) ; mai-juin, 54.50 (55).

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Bourgoin (Isère) (25), 35 à 45.

Brienon (Yonne) (26), 50 à 60.

Le Mans (Sarthe) (23), Beauvais, 39 à 42 ; rondes jaunes, 49 à 53.

Marseille (25). — Toujours même situation de calme sur notre marché. La demande serait bien active, mais les offres manquent, aux lieux de production, on ne peut charger à cause du froid. De ce fait, on paie cher les quelques wagons qui peuvent partir de suite, c'est ainsi qu'on a payé la Reine des Sables de la Loire jusqu'à 45 et 46 et la Beauvais de l'Ardèche à 53, vrac départ. De temps en temps, on reçoit quelques offres en Wolthman du Pas-de-Calais et de la Haute-Saône aux prix de 42 et 45. La demande de cette variété serait plus active si les offres n'étaient aussi rares. La ronde jaune du Puysde-Dôme de la Loire est à 52, sans trop d'acheteurs.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 Février 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche...	4.8	—6.6	8.9	—0.2	«	2.3
Lundi.....	7.0	—2.0	8.0	2.2	»	»
Mardi.....	6.3	3.0	5.5	1.0	trac.	0.3
Mercredi...	7.6	- 0.1	5.1	0.2	«	0.5
Jeudi.....	«	—3.4	4.0	1.1	»	1.6
Vendredi...	6.8	—3.4	6.0	—1.2	»	trac.
Samedi.....	7.2	—2.0	9.3	3.7	«	3.7
Total. ..					27.3	71.4
Angoulème						
Dimanche ..	2.6	—6.5	4.7	—1.6	»	2.7
Lundi.....	6.6	—7 3	9.6	3.0	«	6.1
Mardi.....	8 0	1.5	5.7	0.1	«	0.1
Mercredi ...	9.3	—2.9	3.2	—0.1	«	16.2
Jeudi.....	5.4	—4 6	3.1	—2 2	»	1.7
Vendredi ...	7.3	—3.9	5.6	—3 5	«	«
Samedi.....	7 3	—3.9	10.4	—0.9	«	3.8
Total....					48.0	172.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	—1.7	—16.2	4.3	0.3	«	»
Lundi.....	3.3	—15.1	8 3	—2.5	«	»
Mardi	5.0	—1.8	7.8	—0.8	«	«
Mercredi ...	6 6	—7 2	6.9	—1.8	»	3.0
Jeudi	5.1	—10.8	5.6	—5.4	»	»
Vendredi ...	4.4	—11.7	1.8	—1.6	»	«
Samedi	5.3	—10.4	8.7	—3.8	»	»
Total....					33.9	72.3
Bordeaux						
Dimanche ..	4.3	—1.7	7 0	—2.6	0.1	3.6
Lundi.....	5.9	—3.6	11.2	5.1	«	8.6
Mardi.....	8.1	—2.3	8.1	0.8	«	«
Mercredi ..	9.0	—1.9	5.1	—0.7	«	8.0
Jeudi	10.3	—4.2	3.8	—1.9	«	«
Vendredi ...	9.4	—4.0	7.0	—3.2	«	«
Samedi.....	8.2	—4 1	«	0.0	«	1 0
Total....					68.4	237.9
Toulouse						
Dimanche ..	1.2	—1.0	5.4	—0.4	0.2	8.2
Lundi.....	2.4	—6.5	11.6	2.0	»	3.9
Mardi.....	3.1	—3.8	6.6	1.3	«	7.6
Mercredi...	8.8	—5.1	8.5	1.2	»	»
Jeudi.....	11.8	—1.0	6.6	1.7	«	0.3
Vendredi...	9.8	—0 4	5.0	—0.6	»	«
Samedi	7.2	—1.2	9.7	0.4	»	3.7
Total....					31.7	172.1
Perpignan						
Dimanche,..	4.9	0 6	7.9	3.6	3.0	»
Lundi.....	6.7	0.5	15.1	5 8	»	«
Mardi.....	10.7	2.0	10.7	5.1	«	1.0
Mercredi....	9.4	—1.0	9.0	0.9	«	»
Jeudi.....	12 1	4.1	10.0	3.4	«	0.2
Vendredi....	8.0	2.3	9.2	1.0	0.5	»
Samedi.....	11.0	0.8	13.4	4.8	1.3	trac.
Total....					41.9	36.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	5.0	—10.0	5.0	—0.8	«	»
Lundi.....	6.8	—6.2	4.0	1.8	«	5 0
Mardi.....	8.0	1.1	4.2	—0.6	»	0.3
Mercredi...	6·2	—2.5	1.8	—2.0	«	0.3
Jeudi.....	5.6	—4.2	7.5	—4.0	»	«
Vendredi...	7.4	—5.2	6.3	—4.2	«	»
Samedi.....	6.0	—4.0	3.2	—3.0	»	6.0
Total. ..					79.9	145.8
Dijon						
Dimanche ..	1.1	—10.2	3.9	0.0	»	«
Lundi.....	1.6	—4.7	1.7	—1.1	»	0.7
Mardi.....	4.7	0.6	6.0	—1.5	«	2.4
Mercredi...	4.9	—2.3	6.0	—1.0	«	trac.
Jeudi.....	3.9	—3.7	4.9	—5.1	»	trac.
Vendredi...	3.4	—5.4	2 3	—0.3	trac.	trac.
Samedi.....	5.0	—3.2	4.2	—0.5	«	0.8
Total....					100.5	137.6
Lyon						
Dimanche ..	—1.5	—12.2	4.2	—0.5	»	»
Lundi.....	3.6	—10.6	8.3	—2.0	«	»
Mardi.....	6.4	—4.2	6.2	—0.4	»	3.6
Mercredi...	5 6	—4.1	9.0	—2.5	»	trac.
Jeudi.....	4.9	—6.3	5.0	—2.6	«	«
Vendredi...	3.9	—7 0	2.0	—1.5	»	0.9
Samedi	6.0	—7.0	5.9	0.0	»	1.2
Total....					40.2	100.4
Marseille						
Dimanche ..	8.0	—4.0	8.0	—0 4	»	«
Lundi.....	6.5	—1.3	10.5	2.6	«	0.2
Mardi.....	10.1	—7.3	9.8	4.4	»	5.5
Mercredi ..	11.8	—3.5	7.8	—2.2	»	0.5
Jeudi	10.4	—3.0	9.9	0.9	»	0.1
Vendredi...	8.6	—0.6	10.0	—3.5	»	»
Samedi.....	8.0	—4.1	10.0	2.3	«	»
Total....					92.8	27.1
Montpellier						
Dimanche ..	9 5	—1.5	10.5	4.1	»	»
Lundi.....	10 9	—4.3	11.5	2.8	»	«
Mardi.....	12.9	—0 9	12 3	5.2	«	«
Mercredi...	10.9	—0.8	14.5	—3 1	«	«
Jeudi.....	14.0	0.3	17.1	—0.5	«	«
Vendredi...	12.5	—3 1	16.5	8 5	«	«
Samedi	10.9	—1.8	15.8	5.2	3.4	0.7
Total....					99.3	48.5
Alger						
Dimanche,..	10.2	10.1	11.1	4.1	1.5	0.6
Lundi.....	10.7	4.7	15.4	3.5	10.9	»
Mardi.....	10.9	4 9	16.1	8.6	6 7	15.5
Mercredi....	13.1	1 8	11 6	5.4	»	8.5
Jeudi.....	12 9	6 9	11.8	4.2	«	7 4
Vendredi....	17.0	3.9	10.7	2.5	»	4.7
Samedi.....	9.2	3 4	12.1	1.0	9.2	21.8
Total....					165·1	249.8

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.